PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

De conformidad con lo dispuesto en el numeral 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con lo establecido en el Artículo 2.2.1.2.1.4.11. Del Decreto 1082 de 2015, el Centro Tecnológico de la Amazonia SENA Regional Caquetá, procede a efectuar estudio previo para contratar la adquisición de bienes y/o servicios requeridos, bajo la modalidad de Contratación Directa.

1. IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

FECHA DE ELABORACIÓN:	2/10/2024
DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:	Centro Tecnológico de la Amazonia – SENA Regional Caquetá
ORDENADOR DEL GASTO:	LUIS ÁNGEL LOZADA OLAYA - Director Regional con funciones de Subdirector del Centro Tecnológico de la Amazonia (E)
OBJETO:	Entregar a título de arrendamiento un espacio físico, para prestar el servicio de cafetería ofreciendo venta de productos alimenticios a los aprendices, contratistas, funcionarios y demás usuarios de la entidad, ubicado en el Centro Tecnológico de la Amazonia Sena Regional Caquetá.

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Justificación	El Centro Tecnológico de la Amazonia SENA Regional Caquetá requiere realizar acciones en función de promover el área de bienestar de Aprendices, funcionarios, contratistas y demás usuarios de las sedes, disponiendo debidamente de los recursos con que cuenta y orientándolos al cumplimiento de sus objetivos institucionales. La Resolución No. 1228 del 25 de julio de 2018 “por medio de la cual se adopta el Plan Nacional Integral de Bienestar de los aprendices del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA", define el Bienestar al Aprendiz como el conjunto de acciones que realiza la entidad para potenciar el desarrollo personal de los aprendices, dando herramientas que permiten una relación favorable consigo mismo, con los demás miembros de la comunidad, con la naturaleza y con su entorno, lo que aporta al fortalecimiento de la formación profesional integral. Este plan, tiene como objetivo contribuir al desarrollo humano integral de los aprendices, por medio de la definición de lineamientos que se implementan de manera articulada y

	gradual con el proceso de formación profesional integral, con el fin de fortalecer la cultura de bienestar entre los aprendices y la comunidad educativa. Dicha contribución se debe realizar a través de actividades propias de las dimensiones del plan, las cuales constituyen el marco de referencia para identificar las estrategias que desarrollará el Centro de Formación, con el fin de atender los objetivos de este. El Decreto 249 de 2004 por el cual se modifica la estructura del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, establece en su artículo 27 las funciones de las Subdirecciones de los Centros de Formación Profesional Integral, incluyendo en el numeral 19 la de "Dirigir la implementación del programa integral de bienestar de los alumnos del Centro" y en el numeral 28, la de "Administrar y ejecutar los procesos de contratación, provisión, manejo, mantenimiento, seguimiento y control del talento humano, de los recursos físicos, tecnológicos, pedagógicos, humanos, financieros y de información del Centro". El Centro Tecnológico de la Amazonia SENA Regional Caquetá cuenta con un espacio físico que ha venido siendo destinado al funcionamiento de cafetería, dirigido principalmente a los Aprendices, y de manera subsidiaria a funcionarios y visitantes, el cual hace parte de un bien inmueble de naturaleza pública, orientado al cumplimiento de la misión institucional del SENA, sin que por ello su uso pertenezca a todos los habitantes del Municipio de Florencia. En virtud de lo anterior, el bien en mención es de carácter fiscal, y, por tanto, en cumplimiento de los artículos 674 y 1981 del Código Civil, es susceptible de ser administrado en aplicación de normas de carácter privado, por lo que puede ser entregado en arrendamiento a un particular, para el funcionamiento de cafetería. La opción más adecuada para destinar el bien al servicio de cafetería en los términos mencionados es su vinculación a un contrato de arrendamiento, a través del cual, se otorgue el goce de este a una persona que preste el servicio por sus propios medios y bajo su propia responsabilidad, cancelando a cambio de esa posibilidad un canon mensual a favor del SENA Centro de Formación de Florencia (Caquetá). Es de anotar, que el espacio físico ha sido objeto de arrendamiento anterior para el funcionamiento de cafetería. Por lo tanto, el Centro Tecnológico de la Amazonia SENA Regional Caquetá, tiene la necesidad de darle un uso adecuado al espacio dispuesto en el Kilómetro 3 Vía Aeropuerto del Municipio de Florencia, destinado al funcionamiento de cafetería, encontrando que la opción más ajustada a las necesidades del Centro es entregándolo en arrendamiento a un tercero, seleccionado a través de un proceso de contratación directa, que respete los principios de transparencia, economía y demás que rigen la contratación estatal, a efectos de suscribir para la vigencia, un contrato de arrendamiento que permita su funcionamiento y que además obligue al arrendatario, a cumplir con las normas y demás requerimientos que rijan la materia.

Análisis de Conveniencia	De acuerdo a la oferta educativa, con que cuenta el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Regional Caquetá en cada una de sus modalidades, se hace necesario contar con el servicio de cafetería y restaurante para la comunidad educativa del Centro de Formación, con el fin de tener acceso dentro de las instalaciones de la Entidad, una cafetería para la venta de alimentos con la finalidad de que los aprendices no se vean en la necesidad de salir del Centro de Formación, toda vez que es indispensable salvaguardar su integridad dentro de su proceso de formación; y de esta manera se busca contribuir al desarrollo y mejora continua de toda la comunidad educativa de la Región. Lo anterior, con miras a disminuir el índice de deserción de los aprendices en formación titulada, se requiere propiciar condiciones y posibilidades que garanticen el desarrollo armónico e integral; favoreciendo el desarrollo de las dimensiones humanas. El Centro Tecnológico de la Amazonia actualmente atiende aprendices de formación titulada así: Un total de 762 Aprendices en etapa lectiva en formaciones tituladas presencial y virtual, el total de aprendices Técnicos y Tecnólogos presencial en el Municipio de Florencia, adicionalmente la cual puede incrementarse en razón al ingreso de nuevos aprendices en las diferentes ofertas educativas de cada trimestre, sin dejar de lado los funcionarios, contratistas y demás colaboradores que hacen parte de la comunidad estudiantil. Aunado a lo anterior, actualmente el Centro Tecnológico de la Amazonia , cuenta con un espacio físico destinado para la prestación del servicio de cafetería y restaurante para atender los requerimientos y necesidades de los aprendices, funcionarios, instructores y visitantes; razón por la cual se hace necesario adelantar un contrato de arrendamiento para garantizar la prestación del servicio, en aras de brindar la atención eficiente bajo los términos y políticas de alimentación saludable y que contribuya con el cuidado de la salud de los aprendices del Centro y del personal en general que requiera del servicio.
	A través de este contrato de arrendamiento se da cumplimiento a la misión de la entidad de dar respuesta oportuna y eficaz a las necesidades de los aprendices que se encuentran realizando sus formaciones de manera presencial en el Centro, formando aprendices hábiles en competencias dirigidas a generar y trabajar en creaciones funcionales direccionadas exactamente al mejoramiento de cada uno de ellos. En consecuencia, la mejor opción legal con que cuenta el Centro para suplir esta necesidad es mediante la suscripción de un contrato de arrendamiento con una persona natural o Jurídica, que esté en capacidad de ejecutar el objeto del contrato y que demuestre la idoneidad y la experiencia directamente relacionada, conforme a las especificaciones técnicas que se relacionan a continuación: Entregar a título de arrendamiento un (1) espacio físico destinado a la prestación del servicio de cafetería del Centro Tecnológico de la Amazonia Sena regional Caquetá, ubicado así: un (1) espacio ubicado en el primer piso del centro disponible en un área total arrendar de 72.4m2 ubicada en el municipio de Florencia, dichos espacios se entregarán con las instalaciones propias para venta de productos.

	Que, para la celebración del presente contrato, no se requiere de disponibilidad de recursos en la presente vigencia 2024, teniendo en cuenta que no existe erogación alguna de presupuesto de la entidad. Este proceso se realiza bajo e marco normativo del Decreto 1082 de 2025, que señala: *"(…) ARTÍCULO 2.2.1.2.1.4.11. Arrendamiento de bienes inmuebles. Las Entidades Estatales pueden alquilar o arrendar inmuebles mediante contratación directa para lo cual deben seguir las siguientes reglas:* 1. *Verificar las condiciones del mercado inmobiliario en la ciudad en la que la Entidad Estatal requiere el inmueble.* 2. *Analizar y comparar las condiciones de los bienes inmuebles que satisfacen las necesidades identificadas y las opciones de arrendamiento, análisis que deberá tener en cuenta los principios y objetivos del sistema de compra y contratación pública. (…)"* Teniendo en cuenta que con la contratación pública se busca el cumplimiento de los fines estatales, es imperioso que las entidades públicas cuenten con instrumentos que les faculten lograr la selección adecuada de los contratistas que les permitirán la consecución de estos. Por ello, el propio Estado ha expedido diferentes normas buscando, dotar a las entidades con herramientas que permitan dicha selección idónea. Con la ley 80 de 1993 se dotó a las entidades de la estructura general y los principios de la contratación estatal. Ahora, a través de la Ley 1150 de 2007, se pretende la reducción de costos del proceso contractual, cuyos procesos de selección son ceñidos en el Decreto 1082 de 2015. Así las cosas, la opción más adecuada para destinar el bien al servicio de cafetería en los términos mencionados, es su vinculación a un contrato de arrendamiento, a través de cual se otorgue el goce del mismo a una persona natural o jurídica que preste el servicio por sus propios medios y bajo su propia responsabilidad, cancelando a cambio de esa posibilidad un canon mensual a favor del Centro. Vale aclarar que el presente proceso se va a realizar mediante la plataforma del SECOP II. Finalmente es preciso indicar que para el presente proceso de contratación no se requiere la destinación de algún tipo de recurso por parte de la entidad, toda vez que por tratarse de un contrato de arrendamiento donde la entidad entrega a título de ARRENDAMIENTO AL ARRENDATARIO y este recibe bajo el mismo título, una porción del bien inmueble ubicado en la Kilometro 3 Vía Aeropuerto del Municipio de Florencia, con destino única y exclusivamente al funcionamiento de Cafetería.

3. **Indique la línea o numeral del Plan Anual de Adquisiciones al que corresponde la presente necesidad:** Línea N/A 18-9516-313 del Plan Anual de Adquisiciones publicado en la plataforma SECOP II, por la Regional Caquetá

Código UNSPSC (cada código separado por ;)	Descripción	Valor total estimado	Nombre del responsable	Dirección
80131500;92121503;90101501	N/A 18-9516-313 Entregar a título de arrendamiento un espacio físico, para prestar el servicio de cafetería ofreciendo venta de productos alimenticios a los aprendices, contratistas, funcionarios y demás usuarios de la entidad, ubicado en el Centro Tecnológico de la Amazonia Sena Regional Caquetá	N/A	Yesica Julieth Suarez	Centro Tecnológico de la Amazonia

4. CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC): El objeto contractual se clasifica en el(los) siguiente(s) código(s) del Clasificador de Bienes y Servicios:

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)						
ITEM	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN
1	F SERVICIOS	80000000	80130000	80131500	00	Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones
2	G TERRENOS,EDIFICIOS, ESTRUCTURAS Y VÍAS	95000000	95120000	92121500	92121503	Cafetería
3	F SERVICIOS	90000000	90100000	90101500	90101501	Restaurantes

5. MADURACIÓN DEL PROYECTO

N/A

6. OBJETO

Entregar a título de arrendamiento un espacio físico, para prestar el servicio de cafetería ofreciendo venta de productos alimenticios a los aprendices, contratistas, funcionarios y demás usuarios de la entidad, ubicado en el Centro Tecnológico de la Amazonia Sena Regional Caquetá.

6.1 ALCANCE DEL OBJETO

El espacio del inmueble objeto del contrato de arrendamiento se destinará única y exclusivamente a la prestación de los servicios de restaurante, cafetería, venta de alimentos y demás bienes relacionados con

el servicio, quedando prohibido cambiarle la destinación, así como desarrollar otro tipo de actividad comercial dentro del mismo, diferente a las antes señaladas.

El espacio objeto de arrendamiento no es un establecimiento comercial, sino un espacio con destino a satisfacer las necesidades de la comunidad educativa enmarcado dentro del plan de bienestar, lo cual no genera erogación presupuestal alguna

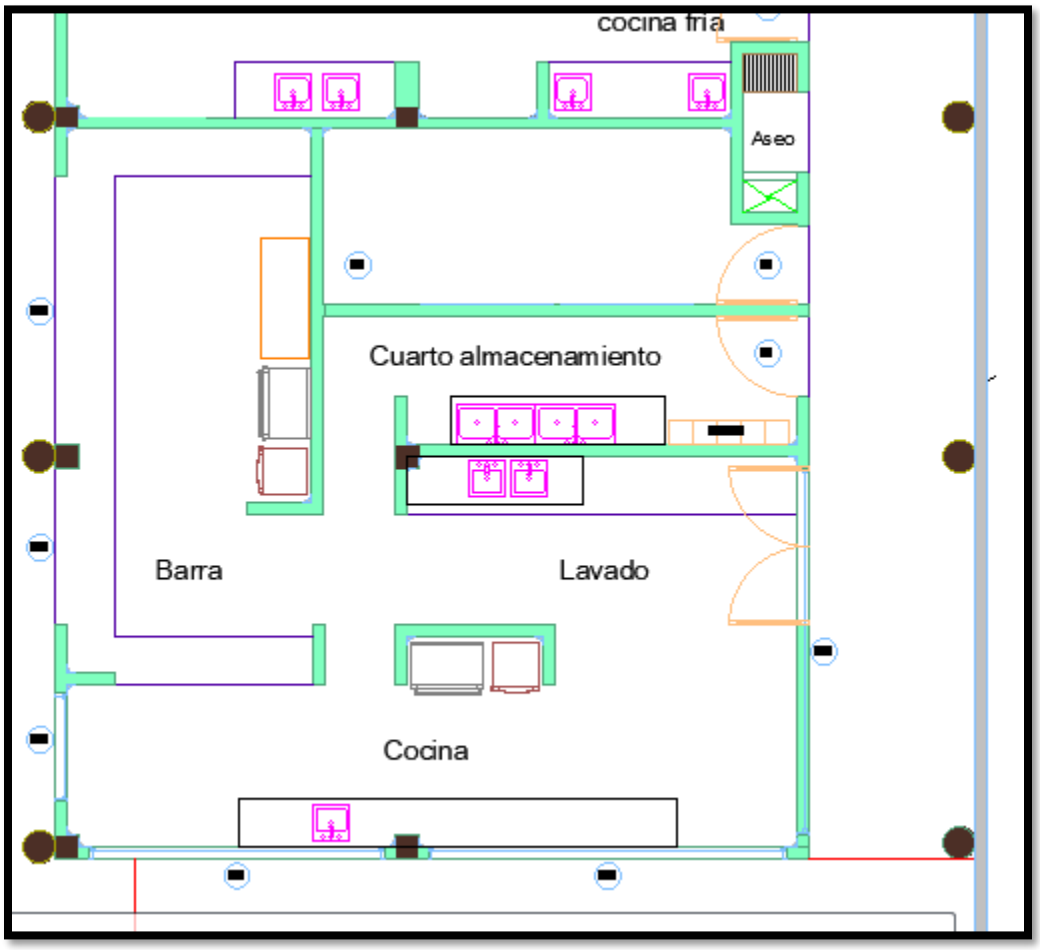
7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

El área para arrendar se encuentra ubicada en la Kilometro 3 Vía Aeropuerto en el Municipio de Florencia (Caquetá) - Centro Tecnológico de la Amazonia Sena Regional Caquetá, así:

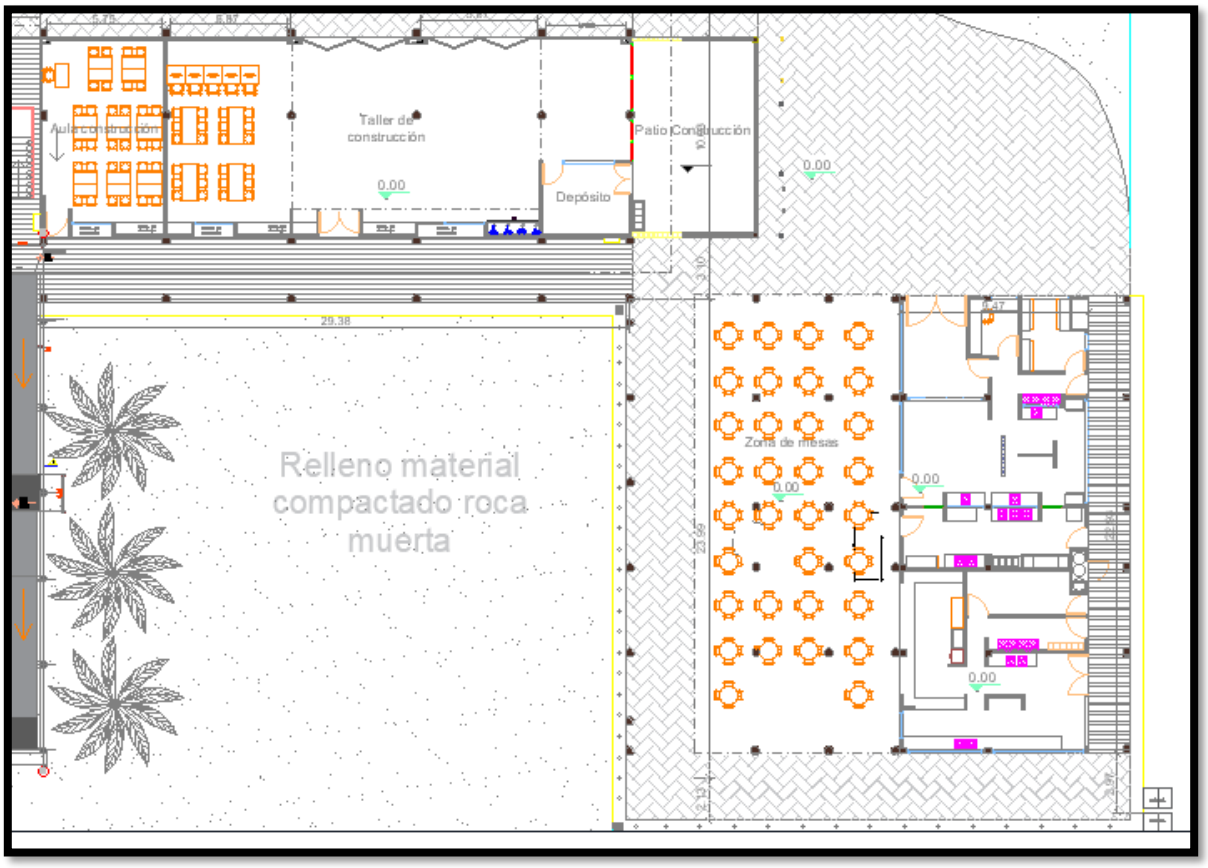
Área	Área (m2)	Descripción
Área total a arrendar	72.4m2	Área total destinada de las instalaciones a arrendar.
Barra/zona de vitrinas/Punto Atención	23.0m2	Incluye área de caja y baranda de acceso al público.
Cocina	23.1m2	Incluye zona caliente o de cocción de alimentos, preparación de comida
Lavado	12.8m2	Incluye mesones con lavaplatos para lavado de utensilios de cocina.
Cuarto Almacenamiento	9.76m2	Incluye espacio para almacenamiento de insumos.
Zona de aseo	1.5m2	Incluye espacio para limpieza de utensilios de aseo.
Comedor externo /área de servicio	232m2	Incluye área de disposición de mesas, sillas de atención al público.

Nota 1: El uso de los servicios públicos del SENA solo deben ser utilizados exclusivamente para los servicios prestados a la comunidad SENA. El valor del servicio de gas de la cafetería del CTA debe ser cancelado por el Arrendatario.

Nota 2: Las instalaciones no cuentan con baños, deben hacer uso de los baños públicos del bloque educativo.



Plano de la Cafetería del Centro Tecnológico de la Amazonia


Aula construcción
Taller de construcción
Depósito
Patio Construcción
Relleno material compactado roca muerta
Zona de mesas
29.38
0.00



Vista Posterior



Vista Lateral



Vista Frontal

7.1 ACTIVIDADES A CARGO DEL ARRENDATARIO:

Las Actividades a cargo del arrendatario comprende: **1.1 MANTENIMIENTO:**

Comprende todas las actividades de conservación, rehabilitación, reposición y reparación de las instalaciones, equipos y bienes que conforman la cafetería del Centro Tecnológico de la Amazonia del Sena regional Caquetá, el inmueble debe entregarse en igual de condiciones en las cuales se entregaron. (según acta de entrega del mismo).

1.2 DOTACIÓN:

El arrendatario deberá mantener el espacio arrendado con la dotación de elementos, insumos, menaje, equipos, máquinas y similares necesarios para el desarrollo óptimo y eficiente del servicio a prestar dentro del espacio físico correspondiente como:

Área	Área (m2)	Descripción
Barra/zona de vitrinas/Punto Atención	23.0m2	Incluye área de caja y baranda de acceso al público.
Cocina	23.1m2	Incluye zona caliente o de cocción de alimentos, preparación de comida
Lavado	12.8m2	Incluye mesones con lavaplatos para lavado de utensilios de cocina.
Cuarto Almacenamiento	9.76m2	Incluye espacio para almacenamiento de insumos.
Zona de aseo	1.5m2	Incluye espacio para limpieza de utensilios de aseo.
Comedor externo /área de servicio	232m2	Incluye área de disposición de mesas, sillas de atención al público.

Nota: En uso compartido se entrega mesas y sillas para zona de comedor externo el cual mediante ACTA se identificará las condiciones y cantidades, este mobiliario deberá ser cuidado y en común acuerdo con el supervisor del contrato a final del año o cuando amerite por daños se deberá reparar o realizar mantenimiento donde el Sena aportara mano de obra y el arrendatario los materiales.

1.3 ADMINISTRACIÓN:

El manejo, conservación y demás actividades necesarias para la administración del espacio físico arrendado corren por cuenta y riesgo del arrendatario debe presentar el plan de manejo ambiental que incluya la cafetería, pasillo comedor, zonas aledañas.

El Sena podrá requerir o intervenir en la administración del servicio de cafetería cuando se evidencie incumplimiento al presente contrato o a las normas y reglamentación asociada a higiene y salud publicas aplicable al presente contrato.

El Sena tiene la libertar de realizar visitas o inspecciones planeadas o no planeadas a las instalaciones de la cafetería para validar las condiciones de los alimentos y la prestación del servicio.

El arrendatario se somete a las reglamentación interna y externa frente a SST , Ambiental y calidad que tenga el Sena.

1.4 HORARIO DE ATENCIÓN:

El Arrendatario debe garantizar en las Instalaciones el servicio de cafetería en los horarios acorde a la programación de la formación y actividades administrativas, de la siguiente manera:

La primera formación ingresas desde las 6:00am y la última finaliza a las10:00pm, sin embargo, se manejan los siguientes tiempos de descanso por jornada:

Jornada mañana de 8:45am hasta 9:15am
Jornada tarde de 2:30pm hasta 3:00pm
Jornada noche de 7:30pm hasta 8:00pm

El día sábado se prestará servicio de atención en la cafetería en los horarios de:

6:00 A.M Hasta las 9:00 PM

El SENA - Centro Tecnológico de la Amazonia del Sena Regional Caquetá, se reserva el derecho de realizar los cambios o ajustes al horario inicialmente programado.

Nota: los horarios pueden ajustar y estos se informarán al proveedor del servicio de cafetería de acuerdo a las programaciones de las diferentes formaciones.

1.5 RECURSO HUMANO:

El contratista deberá contar con el recurso humano a través de la organización administrativa propia, el personal deberá ser suficiente y adecuado para la atención del servicio en las horas pico, personal mínimo:

a) Personal de cocina (1)

b) Personal de atención (1)

El proponente antes de dar inicio al contrato deberá allegar la documentación que acredite los siguientes perfiles:

DENOMINACION	REQUERIMIENTOS Y EXPERIENCIA	AFILIACION
UN (1) AUXILIAR DE COCINA Y CAFETERÍA	*Hoja de vida *Experiencia mínima certificada de mínimo un (1) años como auxiliar de cocina en restaurantes y/o programas de alimentación. *Carné de manipulación de alimentos y/o certificación del curso vigente por empresa autorizada para ello. Y demás requisitos de los requisitos de sst.	Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensión, ARL) y parafiscales.
UN (1) CAJERO/ ATENCION	*Hoja de vida **Experiencia mínima de un (1) año en lo relacionado con su actividad.	Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensión, ARL) y parafiscales.

*** **Importante:** La experiencia será verificada según las certificaciones anexas a cada hoja de vida, así mismo no se acepta que una persona ostente dos o más perfiles, adicionalmente se verificarán los antecedentes disciplinarios, fiscales y penales de cada una de las personas que integran el equipo mínimo requerido.

NOTA 1: el arrendatario siempre deberá garantizar el persona mínimo requerido para brindar un buen servicio...

El personal requerido no tendrá ninguna relación laboral ni contractual con el SENA; por lo tanto, el contratista/arrendatario deberá presentar mensualmente al Centro las constancias de pago al Sistema de Seguridad Social y ARL del personal que está bajo su cargo.

Igualmente, el arrendatario deberá garantizar el personal mínimo para brindar la atención adecuada a la cafetería y restaurante, quien deberá cumplir con los requisitos mínimos.

NOTA 2: El personal deberá siempre contar con elementos de protección personal y dotación idóneo

1.6 CAPACITACIÓN:

El arrendatario deberá brindar a su personal, la capacitación permanente que sea necesaria, para la correcta atención del servicio.

El personal de servicio del arrendatario deberá contar obligatoriamente con los siguientes requisitos:

- Carné sanitario vigente y carné de manipulación de alimentos
- No tener antecedentes disciplinarios.
- Contar con el Uniforme adecuado a la labor que desempeñe debidamente aseado.
- Dentro de las instalaciones del Centro deberá portar el carné que lo acredite como empleado del arrendatario.

1.7 PRECIOS DE VENTA AL PÚBLICO:

Los precios de venta de los artículos, alimentos y bebidas que se distribuirán en la cafetería,

deberán estar sujetos a los precios reales del mercado y previamente avalados por el comité de cafetería y servicios del Centro.

Los precios deberán permanecer publicados en lugar visible a los usuarios y guardarán congruencia con los precios del mercado para la vigencia 2024.

El comité de cafetería podrá validar los precios y sugerir o eliminar ítem del menú de cafetería.

1.8 DEL MENAJE Y DÉMAS ELEMENTOS:

El arrendatario será el encargado de dotar el espacio que se entregará a título de arrendamiento para prestar el servicio de cafetería y restaurante, con el menaje y elementos de cocina necesarios para prestar el servicio, equipos de refrigeración y conservación de alimentos que sean necesarios.

Será responsabilidad del ARRENDATARIO mantener en buen estado de aseo las sillas y mesas dispuestas para los estudiantes en los lugares contiguos al espacio que se entregará a título de arrendamiento.

Será responsabilidad del ARRENDATARIO acondicionar el espacio con muebles y decoración acorde con los lineamientos e imagen institucional dados por el SENA, el espacio dado en arrendamiento

Los puntos ecológicos de la cafetería ser a cargo del arrendatario al igual que la recolección y disposición final de los residuos.

El aseo de las instalaciones del comedor exterior se deberá realizar de forma general mínimo una vez por semana en un horario que no impacte el servicio.

Los insumos de aseo y recolección de basura esta a cargo del arrendatario.

1.9 CALIDAD DE LOS PRODUCTOS Y ALIMENTOS DE LOS SERVICIOS ANEXOS A CAFETERÍA

El arrendatario debe tener en cuenta las siguientes especificaciones para atender una óptima calidad:

1. Los alimentos deberán servirse a temperatura adecuada, procurando en todo momento, la satisfacción del usuario.

2. Los productos envasados o empacados deberán ser de marca reconocida en el mercado nacional y permanecer vigentes en cuanto a su fecha de vencimiento. Para lo cual el arrendatario deberá realizar las acciones que sean necesarios para realizar el cambio de aquellos productos cuyas fechas de vencimiento vayan venciéndose.

3. En el caso de darse la venta de jugos naturales y/o ensaladas de frutas estas deben ser de origen de frutas naturales debiendo utilizar agua envasada o agua tratada.

4. En general todos los alimentos deben ser de perfecta calidad y condiciones.

1.10 PLAN DE LIMPIEZA:

La adecuada limpieza y desinfección, de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies está a cargo del arrendatario.

Se Debra realizar periódicamente jornadas de fumigación de acuerdo al plan de fumigación de la entidad Sena.

1.11 REFORMAS LOCATIVAS:

Queda expresamente prohibido al ARRENDATARIO realizar cualquier reforma locativa, cambio de colores en las instalaciones del SENA y ocupar cualquier espacio diferente al que se incluya en el contrato. El incumplimiento de lo anterior será causal de terminación anticipada del contrato

7.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS QUE DEBEN CUMPLIR LOS BIENES/SERVICIOS/OBRAS: N/A

8. ANALISIS DEL SECTOR

Se anexa el análisis de sector como documento integral del estudio previo, elaborado de acuerdo con los lineamientos del Manual de Contratación y la Guía de Colombia Compra Eficiente.

https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/cce_guia_elaboracion_estudios.pdf

9. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/ PRESUPUESTO OFICIAL

El valor estimado del contrato corresponde a **CUATRO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS ($4.500.000) M/CTE,** con valor del canon de arrendamiento mensual en la suma de **UN MILLON QUINIENTOS MIL PESOS ($1.500.000) MCTE**, valor que fue determinado por el comité de cafetería del Centro Tecnológico de la Amazonia según el 10 de septiembre de 2024 así:

CONCEPTO	VALOR CANON MENSUAL 2024	VALOR TOTAL
Canon Arrendamiento	$1.500.000 MCTE	$ 4.500.000 MCTE

9.1 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

En atención al espacio donde se va a prestar el servicio de cafetería, la justificación del consumo de los servicios públicos y atendiendo que se busca es la prestación de un servicio de calidad en lo que respecta a cafetería, pues de él se benefician tanto los aprendices como funcionarios y contratistas que trabajan en el SENA y eventualmente quienes visitan las instalaciones. Al realizar un análisis costo – beneficio, el Centro Tecnológico del SENA Regional Caquetá establece el valor del canon de arrendamiento mensual para la vigencia 2024 en la suma de **UN MILLON QUINIENTOS MIL PESOS ($1.500.000) MCTE** valor que **NO INCLUYE** el servicio del gas, el pago del mismo será responsabilidad exclusiva del arrendatario, el cobro se realizará por promedio de consumo teniendo como base de liquidación el valor de la unidad facturada al SENA, los servicios públicos que no estén instalados de manera independiente, es decir con contador aparte, se pagarán conforme se indicó anteriormente o conforme lo que se llegare a acordar con el supervisor del contrato.

De igual forma, EL ARRENDATARIO se obliga a asumir el pago y entregar oportunamente al supervisor del contrato, copia de los pagos del servicio público, y también evidencia del pago del canon mensual de arrendamiento señalado en el presente estudio previo.

El arrendatario, deberá entregar el espacio de la Cafetería a la terminación del contrato, a paz y salvo, garantizado el pago del recibo del gas con posterioridad a la entrega pero que su cobro corresponda al periodo previo a la entrega, será responsabilidad del arrendatario los costos que se generen por multas, intereses o cobro de reconexión por el no pago oportuno de esté.

El canon de arrendamiento será pagado por el arrendatario a favor del SENA dentro de los cinco (5) primeros días HABILES de cada mes en la cuenta bancaria que este le proporcione al arrendatario, al momento de celebración del contrato. La inobservancia de lo anteriormente descrito constituye un incumplimiento por parte del arrendatario y generara cobro automático de intereses moratorios pro cada día de atraso a la tasa máxima legal vigente.

Nota: el pago del canon es anticipado, por ende, para el primer mes este deberá ser cancelado 5 días hábiles siguientes a la firma del contrato.

Nota: para el pago del arrendamiento este deberá ser por el sistema de facturación del Sena el cual el supervisor del contrato dará el recibo de pago para que este sea cancelado por el arrendatario en el respectivo banco.

10. ASPECTOS PRESUPUESTALES

Teniendo en cuenta la naturaleza del contrato que se pretende celebrar con el presente proceso de selección, el cual se trata de un contrato de arrendamiento, donde no existirá erogación presupuestal por parte de la Entidad, no hay lugar a expedición de Certificado de Disponibilidad Presupuestal – CDP**.**

RUBRO:			
PRESUPUESTO	**Indique con X**	**RUBRO**	**VALOR**
Inversión	**N/A**	**N/A**	**N/A**

Funcionamiento	**N/A**	**N/A**	**N/A**

11. JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Por tratarse de arrendamiento de bienes inmuebles, la modalidad de selección del contratista corresponde a la Contratación Directa, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 1150 de 2007, articulo 2, numeral 4, literal i, en concordancia con el Decreto 1082 de 2015, articulo 2.2.1.2.4.11, normas que determinan que la modalidad de selección de contratación directa procede en el arredramiento de bienes inmuebles, así:

> *"**ARTICULO 2o. DE LAS MODALIDADES DE SELECCIÓN**. La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa, con base en las siguientes reglas: (...)*
>
> 5. ***Contratación directa.** La modalidad de selección de contratación directa solamente procederá en los siguientes casos:(...)*
>
> *i) El arrendamiento o adquisición de inmuebles."*
>
> *"Artículo 2.2.1.2.1.4.11. Arrendamiento de bienes inmuebles. Las Entidades Estatales pueden alquilar o arrendar inmuebles mediante contratación directa para lo cual deben seguir las siguientes reglas:*

Analizar y comparar las condiciones de los bienes inmuebles que satisfacen las necesidades identificadas y las opciones de arrendamiento, análisis que deberá tener en cuenta los principios y objetivos del sistema de compra y contratación pública."

Tanto el proceso contractual como el contrato que se suscriba como consecuencia del mismo se regirá en lo pertinente, por el ordenamiento constitucional, el régimen jurídico determinado en la ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007, ley 1474 de 2011, Decreto 1082 de 2015 sus normas reglamentarias y demás normas civiles y comerciales que la complementan adicionan y reglamentan, disposiciones que regulan la materia y lo establecido en el presente Estudio.

Que el artículo 40 de la ley 80 de 1993 prevé que las entidades estatales pueden incluir en los contratos que celebren, las modalidades, condiciones y, en general, las cláusulas o estipulaciones que consideren convenientes, siempre que no sean contrarias a la Constitución, la ley, el orden público y a las buenas costumbres para lograr el cumplimiento de los fines estatales

Para el proceso en mención, se tendrá en cuenta el Concepto 2638 de 2018 emitido por el Grupo de Conceptos Jurídicos y Producción Normativa de la Dirección General del SENA, donde en virtud de los contratos de arrendamiento, se expresó de la siguiente manera:

"El contrato de arrendamiento se entiende como un contrato no regulado en el Estatuto General de Contratación de la Administración pública y en consecuencia es necesario acudir a lo dispuesto -en la normativa del derecho

civil, tal como bien se desarrolló en el concepto emitido por esta coordinación el pasado 1 de marzo de 2016, en el cual se indicó:

El artículo 13 de la Ley 80 de 1993, establece que los contratos que celebren las entidades a que se refiere el: artículo 20 se regirán por las disposiciones civiles y comerciales, pertinentes salvo, en las materias particulares reguladas en esta Ley; y no encontrándose dentro de tal regulación el contrato de arrendamiento, se le aplican las normas de los Códigos Civil y de Comercio.

Es así como el contrato de arrendamiento está definido por el Código Civil en el Art 1973 así:

> *El arrendamiento es un contrato en que las dos partes se obligan recíprocamente, la una a concede el goce de una cosa, o a ejecutar una obra o prestar un servicio, y la otra a pagar por este goce, obra o servicio un precio determinado.*
>
> *De la precitada definición se deduce que son elementes esenciales del contrato de arrendamiento de bienes los siguientes: - La concesión del goce o uso de un bien - El precio que se paga por el uso o goce del bien El consentimiento de las partes. Del contrato de arrendamiento surge para el arrendador la obligación de entregar el bien y permitir el uso y goce del mismo al arrendatario; para éste surge la obligación de pagar el precio correspondiente al canon por la tenencia del bien, conservarlo conforme al destino del mismo y restituirlo en la oportunidad convenida (arts. 1982 ss y 1996 ss CC)".*

Así mismo y en relación con la naturaleza jurídica del inmueble objeto de arrendamiento, hizo referencia a la sentencia del Consejo de Estado con número de radicación: 250b232600019950070401 (21 699) del 30 de abril de 2012 señalando:

> *La naturaleza jurídica del inmueble objeto del contrato de arrendamiento... Como puede apreciarse, dependiendo de la naturaleza jurídica del inmueble objeto del contrato materia de este proceso, se predica respecto del mismo unas características que inciden en la posibilidad de negociación o entrega cualquier título en el tráfico jurídica si es un bies uso público, no es jurídicamente viable que sea entregado para el uso y goce exclusivo de un particular, so pena de transgredir el orden jurídico imperativo al transferir u otorgar derechos con esa proyección y connotación sobre un bien de disfrute colectivo; en cambio; si su naturaleza es fiscal es posible sobre el mismo un acto de disposición jurídica con el aludido alcance (vender, arrendar, permutar, etc.), siempre y cuando se cumplan las normas legales que regulan esa actividad. (Negrilla fuera de texto).*
>
> *// La Sala concluye que el inmueble que constituye el objeto del arrendamiento, en el caso concreto, es un bien de uso público, toda vez que, por tratarse de una porción de terreno afectado a un parque público, esto el Simón Bolívar, está definido Como tal en la normatividad vigente; su uso y goce, por consiguiente, pertenecen a la comunidad en general y está sometido a reglas constitucionales, legales y reglamentarias para su uso y administración".*

Conforme a lo expuesto y atendiendo a la finalidad del Centro, para poner en arriendo el espacio de la cafetería, se tendrán en cuenta las estipulaciones inherentes a arriendos en materia civil y comercial las cuales se encuentran" limitadas al contrato, y adicionalmente, a la observancia de los principios de la función administrativa y a los principios rectores consagrados en la ley de la Contratación Estatal.

Así mismo para la selección del contratista, la Entidad aplicará los principios de economía, transparencia y responsabilidad contenidos en la Ley 80 de 1993 y postulados que rigen la función pública

12. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

Contratación directa
De conformidad con el literal i), numeral 4, artículo 2o de la Ley 1150 de 2007 establece que las Entidades Estatales pueden contratar a través de la modalidad de contratación directa el arrendamiento de inmuebles, precepto normativo que no distingue si la Entidad Estatal actúa como arrendador o arrendadora, razón por la cual, las Entidades Estatales para celebrar un contrato de arrendamiento pueden optar por dicha modalidad de selección, sin importar si tienen el carácter de arrendatarias o arrendadoras. En esos casos, la Entidad Estatal debe elaborar los estudios y documentos previos, efectuar un estudio del sector que le permita identificar las condiciones en que debe ofrecer el arrendamiento, analizar los Riesgos y establecer las medidas necesarias para garantizar que el principio de selección objetiva sea satisfecho con ocasión de la selección del arrendatario, para lo cual, puede definir procedimientos competitivos que los interesados deban seguir para celebrar la contratación directa con quien ofrezca las mejores condiciones en términos de valor del canon, plazo y condiciones patrimoniales del arrendatario, entre otras". (Subrayas fuera del texto original) En efecto, prevalece la contratación directa como mecanismo para seleccionar al arrendatario o arrendador, por tratarse de una modalidad especial y preferente que debe aplicarse, puesto que de forma práctica, dicha modalidad concreta la aplicación de los principios de la administración pública contenidos en el artículo 209 de la Constitución Política, también en el artículo tercero numerales 11, 12 y 13 del C.P.A.C.A, en concordancia con el artículo 3o de la Ley 80 de 1993 y sus decretos reglamentarios.

13. INFORMACIÓN DEL CONTRATO

TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Contrato de Arrendamiento	
Otro:	N/A

14. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

14.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

14.1.1 Obligaciones Generales del Arrendatario:

1. Desarrollar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de

conformidad a los parámetros establecidos por el SENA

2. Prestar el servicio, de conformidad con los parámetros, lugar y cantidades propuesta.

3. Garantizar que lo bienes suministrados en desarrollo del contrato, sean de primera calidad y deberán cumplir con las especificaciones técnicas y condiciones económicas y financieras requeridas.

4. Dar aviso al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.

5. Vincular al personal y celebrar subcontratos en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo, sin que el SENA adquiera responsabilidad, ni solidaridad alguna por dichos actos. Por lo anterior, deberá asumir respecto de sus subcontratistas (personal dirigido a la ejecución del contrato) los honorarios o salarios, horas extras. Dominicales y festivos, recargo nocturno, indemnizaciones y demás prestaciones, afiliaciones al sistema de pensiones y salud, según lo ordenado por la Ley 100 de 1993 y Ley 1562 de 2012 que se causen durante la ejecución del contrato, atendiendo a la modalidad de vinculación que aplique con las personas que subcontrate.

6. Sostener los precios de los bienes ofertados dentro de plazo de ejecución del contrato.

7. Acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato le imparta el SENA por conducto del supervisor.

8. Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, durante todo el tiempo de ejecución del contrato y acreditar que este a paz y salvo cada vez que se lo requiera el SENA, por cuanto es requisito previo para los pagos de acuerdo con los establecido en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

9. Asumir todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto de este.

14.1.2 Obligaciones Específicas del Arrendatario:

1. Suministrar alimentos de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la normatividad en la materia, para la óptima prestación del servicio objeto del contrato.

2. Asegurar que los precios propuestos incluyan todos los costos directos e indirectos en que incurra el contratista, para garantizar una excelente prestación del servicio así: alimentos, transporte de víveres, preparación y servicios de los mismos, combustible, salarios, prestaciones sociales, dotaciones de personal, reparación y mantenimiento de equipos, fumigación, control de roedores y excelente administración.

3. Garantizar que el personal a cargo de la manipulación de alimentos cuente con la debida certificación vigente.

4. Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos y bebidas, necesarios para la conservación y correcto cuidado de los mismos.

5. Garantizar el correcto envase, almacenamiento, procesamiento y distribución de los alimentos. El SENA se reserva el derecho de realizar pruebas aleatorias para este fin, el arrendatario se obliga a suministrar en cualquier momento y/o de cualquier alimento que el SENA señale, las muestras necesarias para los respectivos análisis.

6. Evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a la calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos, así como garantizar la inocuidad alimentaria.

7. Vender únicamente lo definido en la lista de productos y mantener los precios ofrecidos a través de la oferta económica dentro del plazo de ejecución del respectivo contrato

8. Publicar en lugar visible la lista de los precios, de cada uno de los productos a ofrecer.

9. Prestar el servicio a personal interno y externo que visite el Centro, sin distinción alguna.

10. Tener soporte de registros sanitarios vigentes para la comercialización de alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano

11. Mantener la infraestructura como piso y paredes en completo estado de limpieza que no generen focos de contaminación.

12. Presentar copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos.

13. Presentar copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos

14. Allegar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos, para la entrega del soporte de capacitación se tendrá un mes a partir de la suscripción del contrato.

15. Contar con el Plan de Capacitación para la manipulación de alimentos en contenidos específicos de la Resolución 2674 de 2013, copia del plan de capacitación (metodología, duración, docentes, cronograma y temas sanitarios).

16. Plan de saneamiento, limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, abastecimiento, suministro de agua potable para la entrega del soporte de capacitación se tendrá un mes a partir de la

firma del contrato, copia del plan de saneamiento (procedimiento, cronogramas, registros, lista de chequeo y responsables).

17. Cumplir con los lineamientos de la Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma compromiso.

18. Cumplir con las políticas, objetivos y requisitos de SIGA, en cuanto los aspectos e impactos que generan sus actividades contractuales.

19. En relación con la generación de residuos ordinarios, orgánicos y especiales como el aceite de cocina, el contratista deberá garantizar un manejo ambiental adecuado de los mismos, entregando al supervisor copia del soporte de registro como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental de la jurisdicción y los manifiestos de entrega de los residuos a gestores autorizados, junto con los certificados de disposición de los residuos que se generen con ocasión a la prestación del servicio. (Decreto 1076 de 2015, Resolución 316 de 2018 y demás normas ambientales vigentes aplicables)

14.1.3 Obligaciones Ambientales

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA
Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato. – Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. – Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.	Contractual

Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica y entrega de dotación	Precontractual
Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. **NOTA**: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar certificado como capacitador en educación sanitaria.	Contractual
Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). **Nota:** El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del " Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías " y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	Contractual
El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	Contractual
Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: – reutilizables o reciclables o compostables. – Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	Contractual

Se consideran plásticos de un solo uso: – Bolsas plásticas utilizadas para cargar o transportar, alimentos, paquetes y mercancías; – Rollos de película extensible y de burbuja plásticas, utilizadas como envoltura con que se protegen objetos o alimentos que se van a transportar. – Envases, empaques y recipientes utilizados para empacar o envasar comidas y alimentos preparados en el sitio, para llevar o consumir; – Bolsas plásticas para contener líquidos; – Vasos, platos, bandejas, cubiertos (cuchillos, tenedores, cucharas), mezcladores y pitillos para bebidas, elaborados en plástico; poliestireno y globos decorativos **Nota:** Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores. De acuerdo con el riesgo en salud pública de los alimentos de expendio, o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública. **Nota:** El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos de la "Guía Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma Compromiso (SENA).	
Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje	Contractual
De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública	Contractual

A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021	Contractual
El proveedor suministrara alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" adoptado por el SENA	Contractual
Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica y entrega de dotación	Precontractual
Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. **NOTA**: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar certificado como capacitador en educación sanitaria.	Contractual
El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	Contractual

Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	Contractual
Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje	Contractual
De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública	Contractual
A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021	Contractual
El proveedor suministrara alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" adoptado por el SENA	Contractual

14.1.4 Obligaciones de Seguridad y Salud en el Trabajo

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA
1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y el responsable del SG-SST.	**Precontractual**

2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST virtual de 50 Horas o su actualización Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional Responsable del SG-SST. (Documentos legibles). **3.** Evaluación de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015 (2.2.4.6.1) y Res 0312-2019, Presentada a la ARL y al Ministerio de Trabajo, las dos son obligatorias, Vigencia 2023**.** si se presentan proponentes como persona natural o con afiliación voluntaria al Sistema General de Riesgos laborales deberá presentar certificación. de igual forma debe tener en consideración el Decreto No. 1072 de 2015, en lo dispuesto en la SECCIÓN 5 AFILIACIÓN VOLUNTARIA AL SISTEMA GENERAL DE RIESGOS LABORALES, en el artículo 2.2.4.2.5.11 Obligaciones de los afiliados voluntarios al sistema general de riesgos laborales.	
Cuando se haga uso o entrega de productos químicos Lista de sustancias químicas con sus fichas de datos de seguridad suministrada por el fabricante, comercializador o importador acorde con lo definido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos Nota: Las Fichas de datos de seguridad deben ser en idioma español, contener los 16 ítems que establece la Resolución 773 de 2021 y estar actualizadas (fechas no superiores a los 5 años). Implementar matriz de compatibilidad química de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 773 del 2021.	**Contractual**
Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL. **Nota:** Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato**.**	**Contractual**
Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya: - Estadísticas de accidentalidad de acuerdo a resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad - Acta de entrega de elementos de protección personal	**Contractual**
Para el Transporte de los Alimentos Certificación emitida por el oferente y firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV	**Contractual**

implementado acorde con lo establecido en la resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.	
Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato. • Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. • Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.	**Contractual**
Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica y entrega de dotación	**Contractual**
Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. **NOTA**: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar certificado como capacitador en educación sanitaria.	**Contractual**
Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). **Nota:** El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del " Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías " y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	**Contractual**
El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	**Contractual**
Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Esta prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	**Contractual**

Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje	**Contractual**
De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública	**Contractual**
A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021	**Contractual**
El proveedor suministrara alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" adoptado por el SENA	**Contractual**
De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos, insumos o materias primas para alimentos, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica acorde a las Resoluciones 2674 de 2013, 3168 y 719 de 201516 Para el caso de bebidas alcohólicas destinadas a prácticas de formación profesional se deberá presentar el registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1686 de 2012	**Contractual**
El oferente deberá entregar una ficha técnica de los productos según el formato establecido por el Invima	**Contractual**
Carne y productos cárnicos • Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos. • Ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA • Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos • Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente	**Contractual**

Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo. • Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos	**Contractual**
Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos: • Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales. • Dotación: estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entre otros.	**Contractual**
Para el Caso del Conductor se deberá entregar: • Certificación de manipulación de alimentos • Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos. • Licencia de Conducción • Acta de entrega de elementos de protección personal: uniforme completo, gel antibacterial y/o pañitos húmedos que contengan hipoclorito, toallas de mano desechables, tapabocas y gorro para personal	**Contractual**
Alimentos Refrigerados y/o Congelados Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	**Contractual**

<table>
<tr>
<td>Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará:

 Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005.

 En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros.

Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.</td>
<td>Contractual</td>
</tr>
<tr>
<td>Certificación en la cual se compromete que si llega a ser adjudicado tendrá en la cafetería los siguientes equipos y elementos de emergencia:

• Botiquín de primeros auxilios

El contratista debe adquirir un botiquín dotado con al menos los elementos relacionados en la tabla 1.

Tabla 1. Botiquín
<table>
<tr><th>ELEMENTO</th><th>UNIDAD</th><th>CANTIDAD</th></tr>
<tr><td>Paquete de gasas limpias</td><td>Paquete x 20</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Baja lenguas x 20</td><td>Paquete x 20</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Venda de algodón 5x5 yardas</td><td>Unidad</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Apósitos para ojos</td><td>Unidad</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Tijera de trauma</td><td>Unidad</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Linterna con baterías</td><td>Unidad</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Esparadrapo de tela rollo de 4”</td><td>Unidad</td><td>1</td></tr>
</table>
</td>
<td>Contractual</td>
</tr>
</table>

Guantes para examinar (no látex)	Caja x 100	1
Venda elástica 2x5 yardas	Unidad	1
Venda de algodón 3x5 yardas	Unidad	1
Solución salina	Unidad de 500 cc	1

El botiquín debe ubicarse en un sitio seguro y asequible, lejos del alcance de los comensales. Es importante que este sitio no sea la cocina o el baño, ya que la humedad puede alterar el estado de los elementos del botiquín.

Se debe socializar la ubicación del botiquín con todo el personal del restaurante y/o cafetería.

El botiquín se rotulará con una lista que debe estar actualizada en su contenido. Se sugiere que dicho rotulo contenga:

- Nombre del elemento
- Cantidad
- Fecha de adquisición
- Fecha de vencimiento

- Camilla rígida con sujetadores e inmovilizadores.
- Extintores ABC de 20 libras (1)
- Extintor tipo K de 20 libras (1)

- **Equipo contraincendios:**

  El contratista debe dotar y ubicar por lo menos un (1) equipo portátil de extinción de incendios (extintores) de clase K para equipos de cocina que estén o no bajo una campana y en donde se manejen productos como grasas y aceites a animales o vegetales.

  El contratista debe dotar y ubicar equipos portátiles de extinción de incendios (extintores) de clase A, B y C para extinguir conatos producidos por sólidos, líquidos inflamables y grasas no orgánicas y por material eléctrico.

  El número de extintores será de (1) extintor por cada 200 mts cuadrados de superficie en el restaurante o cafetería.

14.1.5 Obligaciones Relacionadas con Normas de Higienes y Manejo de Alimentos

1. Garantizar que los empleados ubicados en el área de preparación de alimentos deben usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo.
2. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas.

3. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Usar calzado antideslizante cerrado, de material e impermeable.

4. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin rotures o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección.

5. El material de los guantes debe ser apropiado para la operación realizada.

6. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos.

7. Es obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento.

8. No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores.

9. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

10. No se permite comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, tampoco fumar en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.

11. En general no se permiten visitantes en las áreas de preparación, si por fuerza mayor es necesario recibir visitantes, estos deben ser autorizados por el supervisor del contrato y se debe verificar que cumplan con las medidas de protección y sanitarias adecuadas.

12. Cumplir las siguientes condiciones respecto a los alimentos así sin excepción:

    a. Los alimentos vulnerables o perecederos deberán ser comprados en establecimientos que posean la respectiva licencia de autoridad sanitaria competente y el contratista deberá garantizar la frescura de los alimentos a proveer; manteniéndolos en un adecuado almacenamiento a temperaturas convenientes y: tener en, cuenta las fechas de vencimiento.
    b. Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente pata eliminar los que presenten envases deteriorados, corroídos o con presencia de gas interior.



c. Los vegetales y demás productos deberán ser revisados, de tal forma que den garantía de buena calidad.
d. El contratista deberá tener muy presente la fecha de vencimiento de los productos industrializados y empacados, y abstenerse de recibir los que no cumplan con este requisito.
e. Deberán almacenarse de inmediato los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, aves, pescado y huevos y deberán establecerse sistemas adecuados de almacenamiento según la clase de alimento.

13. Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas y anaqueles, para no colocar nunca los alimentos directamente en el suelo y que además queden protegidos de la posibilidad de contaminación. d) Se deberá excluir del área de almacenamiento de alimentos, todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.

14. Distribuir los alimentos de la siguiente forma:

a. Los alimentos se deberán servir con pinzas, tenedores, cucharas o cucharones, pero nunca con las manos;
b. Durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa.

15. Manejar los residuos así:

a. Deberán depositarse directamente: en canecas limpias, con tapa ajustable, deberán utilizar cepillo o esponja, nunca la mano; la loza sucia deberá lavarse tan pronto se recoja o una vez termine el servicio.
b. Los residuos deberán ser retirados a diario del edificio preferiblemente media hora después de haberse terminado cada servicio y máximo se almacenará para evacuarse en el transcurso del día, siguiendo el Plan de Manejo Integral de Residuos Sólidos fijados por el Centro.

16. Garantizar que las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad apropiados.

17. Todo el personal que manipule alimentos debe tener formación en educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente, capacitados y demostrar experiencia en el cargo a desempeñar.

18. Evitar que cualquier persona de la que se sepa o sospeche tenga alguna enfermedad que sea susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante o presente heridas abiertas, irritaciones cutáneas infectadas, tenga contacto con los mismos.

19. Tomar las medidas para que al personal manipulador de alimentos se le practiquen dos (2) reconocimientos médicos en el año.

20. Presentar al supervisor del contrato un plan que contenga: El procedimiento de limpieza y desinfección que deberá satisfacer las necesidades particulares del proceso.

21. El contratista deberá garantizar el cumplimiento de la Guía Técnica (Versión 01 Código GTH-G- 003 del 28/04/2017) que establece los lineamientos para restaurantes y cafeterías de la Entidad y/o versiones que lo sustituyan.

14.1.6 Obligaciones Sobre el Arrendamiento del Inmueble:

1. Utilizar el espacio físico para ofrecer el servicio de cafetería- restaurante suministrando los alimentos y comestibles autorizados por la entidad.

2. Cumplir con el canon fijo mensual.

3. No darle otra destinación. Utilizar el espacio entregado en arrendamiento para prestar el servicio de cafetería- restaurante y misceláneos exclusivamente.

4. Devolver el inmueble a la terminación del contrato en el mismo estado en que lo recibió, excepto por deterioro debido al transcurso del tiempo y uso legítimo del bien.

5. Devolver los bines muebles a la terminación del contrato en el mismo estado en que lo recibió, en caso de sufrir algún daño cualquiera de los bienes entregados será por cuanta del arrendatario su arreglo o reemplazo.

6. Pagar dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes, el canon de arrendamiento a través de consignación bancaria en la cuenta recaudadora definida por la entidad en el contrato.

7. Acogerse a las normas comérciales y civiles en materia de arrendamientos y cumplir con los términos del contrato.

8. El arrendatario tendrá a su cargo las reparaciones locativas y aquellas que sean necesarias por hechos de él o sus dependientes y no podrá realizar otras sin el consentimiento previo y escrito del arrendador.

9. Garantizar las buenas prácticas para el consumo eléctrico y uso adecuado de los electrodomésticos.

10. Prestar el servicio en los horarios definidos por el SENA

11. Acatar las PROHIBICIONES DEL CONTRATISTA:

    - Cambiar la destinación del espacio entregado en calidad de arrendamiento.
    - Ingreso, almacenamiento o venta de bebidas embriagantes, cigarrillos, sustancias alucinógenas y demás sustancias prohibidas por la ley.

- Alterar los precios, sin previa autorización del Comité de Cafetería o supervisor del contrato.
- Abrir o prestar servicio en horas o días fuera del horario de atención.
- Permitir el ingreso o estancia de aprendices o personal no autorizado en el espacio de preparación de alimentos.
- El arrendatario no podrá arrendar, subarrendar o ceder la cafetería como tampoco efectuar reformas y mejoras, salvo expresa autorización del Director Regional con funciones de Subdirector de Centro (E).
- Abstenerse de utilizar ingredientes nocivos para la salud, en 'caso de que así suceda la entidad se reserva el derecho de prohibir el uso de determinados productos.
- Utilizar las instalaciones de la cafetería- restaurante para pernoctar.
- Subcontratar el espacio dado en arriendo, sin autorización previa de la Entidad

14.1.7 OBLIGACIONES DEL SENA:

a. Entregar al Arrendatario el inmueble dado en arrendamiento en buen estado y poner a su disposición los servicios, bienes o usos conexos y los adicionales convenidos, previa elaboración de un acta de inventario firmada por las partes y el supervisor del contrato.
b. Mantener en el inmueble los bienes y servicios conexos y adicionales en buen estado de servicio para el fin convenido en el contrato y garantizar durante todo el término del contrato el uso y goce pacífico del inmueble por parte del arrendatario.
c. Entregar el inmueble con los servicios públicos y demás cargos o pagos al día.
d. Exigir al Arrendatario el cumplimiento del contrato.
e. Suministrar la información que previamente requiera El Arrendatario en relación con el objeto del presente contrato.
f. Suscribir conjuntamente con el Arrendatario las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.
g. Realizar la supervisión de la ejecución del contrato según el manual de supervisión y el marco legal vigente.
h. Las demás establecidas en la normatividad vigente y que se consideren pertinentes conforme al objeto del contrato

15. PRODUCTOS POR ENTREGAR POR EL CONTRATISTA

N/A

16. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato es de Tres (3) meses, sin sobrepasar la presente vigencia presupuestal, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previa aprobación de la garantía.

16.1LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El lugar de ejecución del contrato será en el Centro Tecnológico de la Amazonia SENA, Regional Caquetá, ubicado en el Kilómetro 3 Vía Aeropuerto y sede GRAMACA

PARAGRAFO: Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la ciudad de Florencia

16.2FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

Otra forma de Pago:	EL CONTRATISTA pagará al SENA por mensualidades anticipadas la suma de **UN MILLON QUINIENTOS MIL PESOS ($1.500.000),** incluidos los costos de los servicios mensuales de energía eléctrica y agua. El canon de arrendamiento deberá consignarse a la página www.sena.edu.co, banner atención al Ciudadano opción PAGOS EN LINEA, registrar que debe realizar el pago, luego ingresar usuario (número de identificación) y clave, selección RECAUDO SENA, categoría OTRO servicio arrendamiento, seleccionar la regional a la cual corresponde el canon y el valor a cancelar, dar clic en continuar y seleccionar el pago. (https://www.sena.edu.co/es-co/ciudadano/Paginas/Pagos-en-linea.aspx). **El ARRENDATARIO** mensualmente deberá allegar al SENA los siguientes documentos: **POR PARTE DEL ARRENDATARIO**: Acreditación de encontrarse al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda, mediante la presentación de las planillas de pago correspondientes. **POR PARTE DEL SENA**: El informe de supervisión suscrito por el Supervisor del contrato y los soportes asociados a seguridad social y demás de SST y ambiental.

16.3PAGO DE ANTICIPOS

Se requieren anticipos:	**SI:**		**NO:**	X	
Si requiere de anticipo diligencie las siguientes casillas: N/A					
Número de desembolsos que se realizarán durante el contrato	**Determine el porcentaje que cada desembolso representa frente al valor total del contrato**		**Amortización:**		**Requisito para el desembolso**
DESEMBOLSO 1	N/A		N/A		N/A
DESEMBOLSO 2	N/A		N/A		N/A
DESEMBOLSO 3	N/A		N/A		N/A

17. CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

El Contrato requiere interventoría:	**SI:**	
	NO:	X

De no requerir interventoría, o que la misma no sea integral (jurídica, técnica, financiera, contable y administrativa), indique las condiciones de idoneidad que debe cumplir quién realizaría la supervisión:	La supervisión del contrato estará a cargo del funcionario que sea designado por el Ordenador del Gasto quien verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual, conforme a lo normado en el Artículo 4 de la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, los artículos 44, 83, 84, 86 y 118 de la Ley 1474 de 2011 (Anticorrupción), debe cumplir las funciones señaladas en la Resolución No. 202 de 2014 o la que la modifique o remplace, así como las demás que surjan por la naturaleza de este contrato, siendo su responsabilidad cualquier acción u omisión en el ejercicio de sus funciones que cause perjuicios a la entidad, debiendo informar al ordenador del gasto, oportunamente cualquier irregularidad, con el fin de que se hagan efectivas las cláusulas respectivas. El funcionario designado deberá cumplir con las obligaciones propias de la supervisión, así mismo, deberá proyectar el Acta de liquidación (si es del caso), previa presentación del informe final de supervisión. El Arrendatario debe acatar las indicaciones que le imparta por escrito, el supervisor. No obstante, si el arrendatario no está de acuerdo con las mismas debe manifestarlo por escrito al supervisor con copia a la entidad, antes de proceder a ejecutar las indicaciones. En caso contrario, responderá solidariamente con el supervisor si del cumplimiento de dichas indicaciones se derivan perjuicios para el SENA. Si el Contratista rehúsa o descuida cumplir cualquier indicación escrita del supervisor, éste le notificará por escrito sobre el incumplimiento de dicha indicación, señalando específicamente las omisiones o infracciones y exigiendo su cumplimiento. Si esta notificación no surte ningún efecto dentro de un plazo de cinco (5) días, el supervisor comunicará dicha situación Director Regional, para que este tome las medidas que considere necesarias. El supervisor debe documentar las causas o motivos del incumplimiento que llegue a presentarse, en desarrollo de las actividades surtidas con posterioridad a la celebración del contrato. Por lo anteriormente expuesto, es viable, conveniente, y oportuno adelantar el proceso de selección y contrato respectivo para satisfacer la necesidad aquí determinadas. En caso de ausencia parcial o total del supervisor, la misma será asumida por quien ocupe el cargo, sin necesidad de documento adicional alguno.

	Si no se da la situación anterior, el ordenador del pago, designará nuevo, para lo cual no se requerirá de modificación contractual y la nueva designación se comunicará a las partes.
En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación de un funcionario como supervisor del contrato, quién verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuará de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría de la entidad.	

18. FORMA DE ADJUDICACIÓN

Que, tratándose de bienes fiscales, la necesidad planteada se enmarca en las causales de selección de contratistas bajo la modalidad de contratación directa, de que trata el Decreto 1082 de 2015.

El artículo 2.2.1.2.1.4.1 del Decreto 1082 de 2015, señala la necesidad de expedir un acto administrativo, en la que la entidad estatal debe señalar la justificación para contratar bajo la modalidad de contratación directa y esta, debe estar inmersa dentro de una de las causales que establece la norma, el artículo 2.2.1.2.1.4.11 establece:

"Arrendamiento de bienes inmuebles". Las entidades estatales pueden alquilar o arrendar inmuebles mediante contratación directa para lo cual deben seguir las siguientes reglas:

1. Verificar las condiciones del mercado mobiliario en la ciudad en la que la entidad estatal requiere el inmueble.

2. Analizar y comparar las condiciones de los bienes inmuebles que satisfacen las necesidades identificadas y las opciones de arrendamiento, análisis que deberá tener en cuenta los principios y objetivos del sistema de compras y contratación pública.

18.1 Clasificación de la adjudicación

N/A

18.2 Lotes: N/A

19. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLES

Contratación Directa

19.1 REQUISITOS HABILITANTES

Para el presente proceso de selección la Entidad ha determinado los siguientes requisitos habilitantes, con el propósito de garantizar la escogencia de proponentes en igualdad de condiciones y cumplir exitosamente las actividades inherentes al objeto contractual: De acuerdo con el artículo 2.2.1.1.1.5.3. Del Decreto 1082 de 2015, los requisitos habilitantes son:

19.1.1 CAPACIDAD JURÍDICA

Factor	Requisitos
Capacidad Jurídica	**1.** Carta de presentación de la propuesta. El oferente deberá suscribir la carta de presentación de la propuesta, conforme al formato establecido en el anexo No. GCCON-F-061 V.01, "carta de presentación de la propuesta" y será firmada por el proponente o su apoderado debidamente facultado, si fuere el caso. Si la propuesta es presentada por una persona jurídica deberá ser firmada por el representante legal; si se trataré de una unión temporal o consorcio deberá venir firmada por la persona que los integrantes hayan seleccionado como representante del consorcio o unión temporal. **2.** Fotocopia del documento de identidad del contratista persona natural o cedula de extranjería y/o del representante legal del oferente persona jurídica. **3.** Fotocopia de la Libreta Militar para varones menores de 50 años: Todo proponente sea Persona Natural o jurídica, de manera individual, en consorcio o Unión Temporal, los representantes de las personas jurídicas, así como el representante designado en el consorcio o Unión Temporal, (VARONES MENORES DE 50 AÑOS) deberán anexar copia de la LIBRETA MILITAR o Certificado de definición de situación militar emitido por el EJERCITO NACIONAL –DIRECCION DE RECLUTAMIENTO Y CONTROL DE RESEÑAS descargar de https://www.libretamilitar.mil.co **4.** Cuando sea persona Jurídica deberá presentar Certificado de Existencia y Representación Legal, cuya fecha de expedición no deberá ser anterior a los treinta (30) días calendarios. **5. ACREDITACION DE ENCONTRARSE A PAZ Y SALVO EN EL PAGO DE APORTES A LOS SISTEMAS DE SALUD, RIESGOS PROFESIONALES, PENSIONES Y APORTES A LA CAJAS DE COMPENSACION FAMILIAR, ICBF Y SENA:** **Para personas naturales:** El Proponente persona natural deberá acreditar la afiliación a los sistemas de seguridad social en salud y pensiones aportando los certificados de afiliación respectivos. El proponente podrá acreditar la afiliación entregando el certificado de pago de planilla. Los certificados de afiliación se presentan con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario, anteriores a la fecha del cierre del proceso de contratación. En caso de modificarse la fecha de cierre del proceso, se tendrá como referencia para establecer el plazo de vigencia de los certificados de afiliación la fecha originalmente establecida en el pliego de condiciones definitivo. La persona natural que reúna los requisitos para

	acceder a la pensión de vejez, o se pensione por invalidez o anticipadamente, presentará el certificado que lo acredite y, además la afiliación al sistema de salud. Nota: Para los Proponentes Plurales cada uno de los integrantes debe acreditar por separado los requisitos señalados. Adicionalmente, el proponente adjudicatario debe presentar, para la suscripción del respectivo contrato, ante la dependencia respectiva, la declaración donde acredite el pago correspondiente a seguridad social y aportes legales cuando a ello haya lugar. Adjuntar **FORMATO GCCON-F-063- CERTIFICACIÓN APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y PARAFISCALES DE PERSONA NATURAL.** **Para personas jurídicas:** Tratándose de personas jurídicas deberá acreditar el pago de sus empleados a los sistemas mencionados, mediante certificación suscrita por el representante legal o por el revisor fiscal cuando este exista, y deberá aportar fotocopia de la cedula de ciudadanía, su respectiva tarjeta profesional y certificado de antecedentes disciplinarios vigente y actualizado para contadores, en los términos señalados por el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y la Ley 828 de 2003. El documento deberá certificar que, a la fecha de presentación de su propuesta, el proponente ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina durante los últimos seis (6) meses, contados a partir de la citada fecha, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos. Si el proponente no tiene más de seis (6) meses de constituido, deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución. Se verificará únicamente la acreditación del respectivo pago a la fecha de presentación de la propuesta, sin perjuicio de los efectos generados ante las entidades recaudadoras por el no pago dentro de las fechas establecidas en las normas vigentes. Para el cumplimiento del aporte en salud, éste se deberá hacer de conformidad con lo establecido en el Decreto 2236 de 1999 y las demás normas que lo regulen. Adjuntar **FORMATO GCCON-F-062- CERTIFICACIÓN APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y PARAFISCALES DE PERSONA JURÍDICA.** a. En caso de presentar acuerdo de pago con las entidades recaudadoras respecto de alguna de las obligaciones mencionadas, el proponente deberá manifestar que existe el acuerdo y que se encuentra al día en el cumplimiento del mismo. b. En el caso de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de sus integrantes cuando los mismos sean personas jurídicas constituidas en Colombia, deberán presentar en forma individual dicha certificación expedida por el Representante Legal o Revisor Fiscal respectivo cuando este exista, según corresponda. c. **En caso de que el proponente no tenga empleados a su cargo, o por cualquier motivo no esté obligado al pago de aportes de seguridad social y parafiscal, así deberá manifestarlo.**

	d. El SENA se reserva el derecho a realizar la respectiva verificación por medio del aplicativo CERTIAPORTES, que se tiene dispuesto para corroborar los presuntos incumplimientos del pago de aportes parafiscales (ICBF: SENA Y CAJAS DE COMPENSACION FAMILIAR). En caso de verificarse presunto incumplimiento el proponente deberá aclarar, subsanar y/o justificar dicha situación. **6.** RUT: **7.** Acreditar el pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral de acuerdo a: Documentos mediante los cuales se acredite que el posible contratista se encuentra afiliado al Sistema de Seguridad Social (salud y pensión) en calidad de cotizante y a paz y salvo con los aportes correspondientes. **8.** Certificados de antecedentes disciplinarios: El Sena Regional Caquetá– Centro Tecnológico de la Amazonía verificará los antecedentes disciplinarios de los proponentes. No obstante, de lo anterior, los proponentes con su propuesta podrán allegar el certificado de antecedentes disciplinarios vigente, expedido por la Procuraduría General de la República, obtenido a través de la página web de dicha entidad www.procuraduria.gov.co. En caso de uniones temporales y diferentes formas asociativas, cada uno de los integrantes deberá cumplir con el requisito. **9. Certificados de antecedentes de responsabilidad fiscal:** El Sena Regional Caquetá – Centro Tecnológico de la Amazonía verificará que los proponentes no se encuentren reportados en el boletín de responsables fiscales que expide la Contraloría General de la República. No obstante, de lo anterior, los proponentes con su propuesta podrán allegar la consulta al boletín de responsables fiscales de la Contraloría General de la República, el cual se podrá consultar en la página web www.contraloria.gov.co donde acredite que no se encuentran incluidos en el boletín de responsables fiscales vigente. En caso de uniones temporales y diferentes formas asociativas, cada uno de los integrantes deberá cumplir con el requisito **10. Antecedentes judiciales**: Ningún contratista, Persona Natural, Representante legal de personas jurídicas o representante legal del proponente plural y sus integrantes, podrá registrar antecedentes judiciales, para lo cual la entidad verificará en la página de la Policía Nacional, dicha circunstancia, antes del cierre de propuestas. De igual forma todos los representantes legales de la persona jurídica que conforman dichos proponentes plurales, no podrán registrar antecedentes judiciales; así mismo de quien abona la propuesta si es del caso. Los proponentes extranjeros que no tengan sucursal o domicilio en Colombia (persona jurídica, así como los representantes legales de las

	personas jurídicas y/o del proponente plural, y los integrantes de proponentes plurales) deberán presentar una declaración rendida bajo la gravedad del juramento en la que se declare que no tiene antecedentes judiciales. **11. Medidas Correctivas:** Ningún contratista, ni los integrantes de consorcios o uniones temporales, podrán presentar Antecedentes Judiciales vigentes ni sanciones por medidas correctivas que impliquen inhabilidad para contratar con el estado. El Sena – Centro Tecnológico de la Amazonía verificará que los proponentes no cuenten con antecedentes judiciales al igual que el certificado de medidas correctivas que expide la Policía Nacional de Colombia. **12. Inhabilidad, incompatibilidades y prohibiciones para contratar**: El contratista, antes de presentar la propuesta, deben verificar que no se encuentran incursos en las causales de inhabilidad, incompatibilidad o prohibiciones para contratar, establecidas en la Constitución Política, en la ley 80 de 1993, en la ley 1150 de 2007 y demás normatividad concordante. Con la presentación de la propuesta debidamente firmada junto con el formato anexo para el efecto, el Sena presumirá que el proponente no se encuentra incurso en inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones para participar en el proceso de selección y celebrar el contrato. **13. FORMATO AUTORIZACIÓN CONSULTA INHABILIDADES POR DELITOS SEXUALES CONTRA NIÑOS NIÑAS Y ADOLESCENTES:** Diligenciar y firmar formato. **14.** REDAM

19.1.2 REQUISITOS HABILITANTES

19.1.2.1 EXPERIENCIA

El proponente deberá acreditar experiencia específica adjuntando como mínimo dos (2) certificaciones de contratos suscritos, ejecutados, terminados y liquidados anteriores al cierre de la presente convocatoria con entidades públicas y/o privadas, o Copia del contrato y Acta de Liquidación o recibo final, cuyo objeto se relacione con el servicio de cafetería y/o restaurantes y cuyo valor sea igual o superior al presupuesto de la presente convocatoria.

Los contratos (públicos o privados) deben contener como mínimo la siguiente información:

- Expedida en papel membretado
- Nombre o razón social del contratante y NIT.

- Nombre o razón social del contratista.
- Suscripción, nombre y cargo de la persona competente para expedir la certificación*
- Fecha de iniciación del contrato
- Fecha de terminación del contrato.
- Objeto del contrato.
- Valor del contrato.
- Dirección y número teléfono del contratante.

19.1.2.2 RECURSO HUMANO:

El arrendatario deberá contar con el recurso humano a través de la organización administrativa propia, como es el caso de un profesional en nutrición, con el fin de apoyar en el servicio de alimentación la realización de las siguientes actividades:

- Elaborar, consensuar y controlar la planificación periódica de menús y dietas especiales.
- Planificar y elaborar la composición nutricional y las características organolépticas de los productos alimentarios.
- Asesorar y verificar el adecuado etiquetado nutricional de los productos alimentarios.
- Planear y desarrollar el proceso de promoción en estilos de vida saludable.

El proponente antes de dar inicio al contrato deberá allegar la documentación que acredite los siguientes perfiles:

DENOMINACION	REQUERIMIENTOS Y EXPERIENCIA	AFILIACION
UN (1) AUXILIAR DE COCINA Y CAFETERÍA	*Hoja de vida *Experiencia mínima certificada de mínimo un (1) años como auxiliar de cocina en restaurantes y/o programas de alimentación. *Carné de manipulación de alimentos y/o certificación del curso vigente por empresa autorizada para ello. Y demás requisitos de los requisitos de sst.	Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensión, ARL) y parafiscales.
UN (1) CAJERO/ ATENCION	*Hoja de vida **Experiencia mínima de un (1) año en lo relacionado con su actividad.	Sistema General de Seguridad Social (Salud, pensión, ARL) y parafiscales.

*** **Importante:** La experiencia será verificada según las certificaciones anexas a cada hoja de vida, así mismo no se acepta que una persona ostente dos o más perfiles, adicionalmente se verificarán los antecedentes disciplinarios, fiscales y penales de cada una de las personas que integran el equipo mínimo requerido.

NOTA: el arrendatario siempre deberá garantizar el persona mínimo requerido para brindar un buen servicio..

El personal requerido no tendrá ninguna relación laboral ni contractual con el SENA; por lo tanto, el contratista/arrendatario deberá presentar mensualmente al Centro las constancias de pago al Sistema de Seguridad Social y ARL del personal que está bajo su cargo.

Igualmente, el arrendatario deberá garantizar el personal mínimo para brindar la atención adecuada a la cafetería y restaurante, quien deberá cumplir con los requisitos mínimos.

NOTA 2: el personal deberá siempre contar con elementos de protección personal y dotación idóneo

19.1.3 CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

N.A.

19.1.4 REQUISITOS PONDERABLES

REQUISITO	FORMA DE ACREDITACIÓN	PUNTAJE
N/A	N/A	N/A

20. ANALISIS DE RIESGOS

Anexo 2. Matriz de Riesgos de acuerdo con el formato establecido por Colombia Compra Eficiente:

https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/matriz_riesgos.doc.

21. GARANTÍAS

Señale con una "X" los amparos a exigir:	
X	**Cumplimiento:** Cubrirá al Centro Tecnológico de la Amazonia del SENA Regional Caquetá, de los perjuicios derivados del incumplimiento total o parcial de las obligaciones nacidas del contrato, así como de su cumplimiento tardío o defectuoso, cuando ellos son imputables al contratista garantizado. Este amparo comprenderá siempre el pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria que se haya pactado. Será equivalente al veinte (20%) del valor del Contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y Seis (6) meses más, contados a partir de su perfeccionamiento
X	**Calidad del servicio:** Cubrirá al Centro Tecnológico de la Amazonia del SENA Regional Caquetá, de los perjuicios imputables al contratista garantizado que surjan con posterioridad a la terminación del contrato y que se deriven de (ii) la mala calidad del servicio prestado, teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato. Será equivalente al veinte (20%) del valor del Contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y Seis (6) meses más, contados a partir de su perfeccionamiento

X	**Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** Cubrirá al Centro Tecnológico de la Amazonia del SENA Regional Caquetá, de los perjuicios derivados del incumplimiento de las obligaciones laborales a que Centro Tecnológico de la Amazonia del SENA Regional Caquetá este obligado el contratista garantizado, derivadas de la contratación del personal utilizado para la ejecución del contrato amparado. Será equivalente al diez por ciento (5%), con una vigencia igual al periodo de ejecución del contrato y tres (3)años más..
X	**Póliza de Responsabilidad extracontractual:** Cubrirá al Centro Tecnológico de la Amazonia del SENA Regional Caquetá, de los perjuicios que se puedan llegar a atribuir a la administración con ocasión de las actuaciones, hechos u omisiones de sus contratistas o subcontratistas. Este amparo debe constituirse en póliza anexa equivalente a mínimo doscientos (200 SMLMV) al momento de la expedición de la póliza, por el término de duración del contrato la cual no podrá tener limitaciones de coberturas

22. LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

INFORMACIÓN PARA LIMITACIÓN A MIPYMES: (Solo aplica para procesos superiores a US$125.000)
NO APLICA

23. ACUERDOS COMERCIALES:

N/A

23. OTROS ASPECTOS

VISITA PROGRAMADA.	**SI:**		**NO:**	X
Si sí se requiere determine la fecha, hora, lugar y duración:				
MUESTRA	**SI:**		**NO:**	X
VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN.	**SI:**	X	**NO:**	

24. IMPACTO SOCIAL, ECONÓMICO Y AMBIENTAL DE LA CONTRATACIÓN, LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES Y DISEÑOS.

Componente social:

Con el fin de cumplir con las metas propuestas para la vigencia 2024, y dado que el Centro Tecnológico de la Amazonia, ubicado en el Kilómetro 3 Vía Aeropuerto – del Municipio de Florencia (Caquetá), cuenta con una población aproximada de Un total de 762 aprendices activos en formación titulada que se encuentran en etapa lectiva, sumado a ello cuenta con una población administrativa, entre ellos, funcionarios. contratistas, instructores, personal de vigilancia y servicios generales calculada aproximadamente en trescientas (300) personas, más los visitantes, quienes deben recibir una excelente calidad de servicios, entre ellos, el servicio de cafetería y servicio adicional de máquinas dispensadoras de snacks, bebidas frías y calientes, ofreciendo precios asequibles y eficacia en la prestación de dicho servicio en pro del bienestar general de la comunidad educativa, administrativa y público en general.

Componente de impacto económico:

En consecuencia, la mejor opción legal con que cuenta el Centro para suplir esta necesidad es mediante la suscripción de un contrato de arrendamiento con una persona natural o Jurídica, que esté en capacidad de ejecutar el objeto del contrato y que demuestre la idoneidad y la experiencia directamente relacionada, conforme a las especificaciones técnicas que se relacionan a continuación: Entregar a título de arrendamiento un (1) espacio físico destinado a la prestación del servicio de cafetería del Centro Tecnológico de la Amazonia, ubicado así: un (1) espacio ubicado en el primer piso del centro disponible en un área total arrendar de 72.4m2 ubicada en el municipio de Florencia, cada uno dichos espacios se entregarán con las instalaciones propias o caseta, para venta de productos.

Así las cosas, la opción más adecuada para destinar el bien al servicio de cafetería en los términos mencionados, es su vinculación a un contrato de arrendamiento, a través de cual se otorgue el goce del mismo a una persona natural o jurídica que preste el servicio por sus propios medios y bajo su propia responsabilidad, cancelando a cambio de esa posibilidad un canon mensual a favor del Centro.

Componente ambiental

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, dentro de la responsabilidad que tiene con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo y la protección y preservación del medio ambiente, y en cumplimiento de los postulados constitucionales y legales que regulan su manejo, se compromete en todos los niveles de la organización y en todos los procesos administrativos y misionales a desarrollar e implementar buenas prácticas en seguridad y ambientales, con el propósito de minimizar los riesgos de accidentalidad y contaminación; igualmente a gestionar mecanismos que permitan el mejoramiento continuo de los procesos que se adopten, a fin de lograr el cumplimiento de objetivos, teniendo como resultado un ambiente seguro, sano y responsable

25. PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCION:

El contrato se entenderá perfeccionado con la aceptación del mismo por las partes intervinientes dentro del proceso publicado en la plataforma SECOP II y, b) Para su ejecución, una vez perfeccionado, se requiere el otorgamiento de la garantía por parte del CONTRATISTA y de la aprobación de la misma por parte del SENA

26. CESIÓN:

El arrendatario no podrá ceder ni subcontratar el respectivo contrato sin el consentimiento previo y escrito del SENA pudiendo éste negar la autorización de la cesión o del subcontrato.

En consecuencia, de lo anterior, el Director Regional con funciones de Subdirector del Centro Tecnológico de la Amazonia del SENA, Regional Caquetá considera necesario, conveniente y viable suscribir el contrato que se ha descrito.

27. CONCEPTO TÉCNICO OFICINA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA (Anexo)

No Aplica

28. CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

No Aplica

29. ANEXOS

Análisis del Sector
Análisis del Riesgo
Matriz de Riesgo
Resolución de conformación del Comité de Cafetería

Firmado digitalmente por LUIS ANGEL LOZADA OLAYA
Fecha: 2024.10.02 17:01:19 -05'00'

LUIS ANGEL LOZADA OLAYA
Director Regional con funciones de Subdirector de Centro Tecnológico de la Amazonia (E)

Elaboró: Paola Andrea Martínez Barrero – Abogada Contratación

Revisó: José Edward Joven Bustamante - Técnico Grado02 Contratación

Revisó: Jorge Leonardo Lavao Hernández – Coordinador de Apoyo Administrativo Mixto

Revisó: Yaneth Paola Vargas – Dinamizadora Ambiental

Revisó: John Édison Iriarte Pérez – Profesional SST.